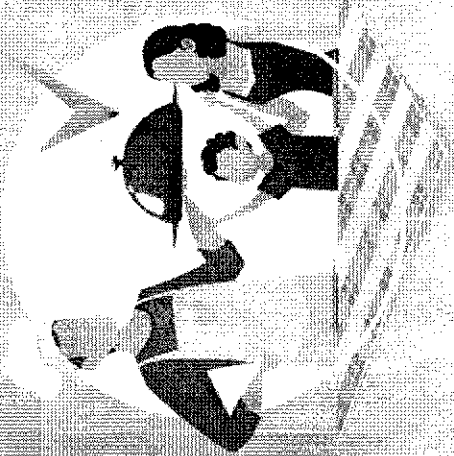


ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

С продуктами питания могут передаваться возбудители сальмонеллезов, кампилобактериозов, иерсиниозов, дизентерии, норовирусной и ротавирусной инфекции, вирусного гепатита А и других болезней

⚠ ПРИЧИНЫ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ И ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ, ПЕРЕДАЮЩИХСЯ С ПИЩЕЙ

- Нарушения технологии приготовления блюд
- Неправильное хранение блюд
- Нарушение правил личной гигиены



⚠ НАИБОЛЕЕ ОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ

- Многокомпонентные салаты, заправленные майонезом или сметаной
- Кондитерские изделия с кремом
- Шашурма
- Изделия из рубленого мяса (котлеты, рулеты, паштеты), студень и др.
- Плохо промытые фрукты и овощи

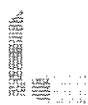
КАК СОХРАНИТЬ ЗДОРОВЬЕ



ПРОСРОЧЕННЫЕ

ЕДИ

СРОК ГОДНОСТИ



Не готовьте еду в больших количествах	При приобретении готовой продукции обратите внимание на время изготовления и срок реализации	Полуфабрикаты, изделия из мяса обязательно подвергайте повторной термической обработке	Пирожные, торты с кремом необходимо хранить в холодильнике	Тщательно мойте руки перед началом приготовления пищи и после контакта с сырой продукцией	Используйте отдельные разделочные доски и ножи — для «сырого» и «готового»	Тщательно промывайте (с обработкой кипятком) зелень, овощи и фрукты	Не готовьте заблаговременно (более суток) рубленое мясо	В холодильнике старайтесь не помещать на одну полку готовые блюда и сырые мясо и рыбу
---------------------------------------	--	--	--	---	--	---	---	---